Melauro di La Ferrera Aldo C/da S. Maria - 94010 Gagliano Castelferrato (EN) Italia
Tel. +39 0935 699123 - Fax +39 0935 699081 info@melauro.it www.melauro.it
P. I. 00626110860 - C.F. LFRLDA69T30D849U C.C.I.A.A. EN 44584

Dolcezza Mediterranea
Eccellenza Italiana
dal 1996

SCHEDA TECNICA MIELE DI CASTAGNO

Anno di produzione: 2012

Origine: Italia

UMIDITA' %	< 18
TENORE APPARENTE IN ZUCCHERI RIDUTTORI (% ZUCCHERO INVERTITO)	> 6O
TENORE APPARENTE SACCAROSIO (%)	< 5
CONDUCIBILITA' ELETTRICA mS/cm	< 0,8
PH	> 3.5 e < 5.5
HMF (mg/Kg)	< 10
DIASTASI (u.d./g)	> 8
ACIDITA' TOTALE (meq/Kg)	< 30

Certificazione: Biologico Certificato Icea

Conservazione: Teme il caldo e l'umidità. Conservare in luogo fresco e asciutto.

Ambiente di diffusione: boschi, generalmente su terreno acido (0 - 1200 m).

Fioritura: giugno – luglio

Aspetti Organolettici:

Esame visivo

Stato fisico	liquido a cristallizzazione molto lenta, non sempre regolare
Colore	ambra più o meno scuro, con tonalità rossiccio/verdastre nel miele liquido; marrone se cristallizzato

Esame olfattivo

Intensità odore	almeno intenso
Descrizione odore	molto caratteristico; aromatico, pungente, acre, verde, vegetale/erbaceo, di legno, di tannino, fenolico, amaro, di ceci lessati, di cartone bagnato, di sapone di Marsiglia

Esame gustativo

Sapore	poco dolce; normalmente acido; decisamente o molto amaro; tannico, astringente
Intensità aroma	intenso
Descrizione aroma	molto caratteristico, simile all'odore
Persistenza	molto persistente soprattutto nella componente amara

*I seguenti valori sotto elencati si riferiscono a valori medi identificativi del miele in questione, secondo le attuali norme vigenti.

Caratteristiche melissopalinologiche:

Percentuale di polline di ***Castanea***	superiore a 90%
Numero assoluto di granuli pollinici in 10 g di miele (PK/10g)	media =279.900 deviazione standard. = 164.400
Classe di rappresentatività	**III - IV** (PK/10 g: superiore a 100.000)

Proprietà chimico-fisiche		media	dev.st.			media	dev.st.
Acqua	g/100g	17,5	0,9	pH		5,3	0,5
HMF	mg/kg	1,7	1,7	Acidità libera	meq/kg	13,4	3,3
Diastasi	ND	24,5	5,2	Lattoni	meq/kg	1,7	1,1
Invertasi	NI	21,6	4,0	Acidità totale	meq/kg	15,5	4,0
Prolina	mg/100g	59,0	15,0	Fruttosio	g/100g	41,9	2,0
Conducibilità elettrica	mS cm^{-1}	1,40	0,24	Glucosio	g/100g	26,4	1,5
Rotazione specifica		-16,4	3,4	Saccarosio	g/100g	0,04	0,06
Colore	mm Pfund	89,1	16,9	Maltosio	g/100g	0,8	0,5
	L*	69,4	7,1	Isomaltosio	g/100g	1,9	0,9
Colore C.I.E.	a*	12,3	1,6	Fruttosio + Glucosio	g/100g	68,3	2,7
	b*	67,7	6,2	Fruttosio / Glucosio		1,59	0,11
				Glucosio / Acqua		1,51	0,13

ALLERGENI – OGM – TRATTAMENTI IONIZZANTI: Assenti

MELAURO
di La Ferrera Aldo